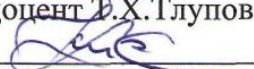


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцент Т.Х.Тлупов


«29» августа 2017г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Б2.У.1 ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И
НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Направленность «**Технология продукции и организация ресторанного
дела**»

Квалификация - **бакалавр**

Программа подготовки – **академический бакалавриат**

Курс обучения - **1 (3)**

Семестр - **2 (6)**

Форма обучения - **очная (заочная)**

НАЛЬЧИК 2017

Программа практики Б2.У.1 По получению первичных профессиональных умений и навыков, в том первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель программы

к.т.н., доцент  Р.М. Жилова

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «28 » августа 2017 г. №1

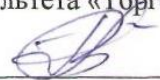
Заведующий кафедрой

д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

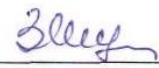
Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «29 » августа 2017 № 1

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.э. н., доцент  С.И. Балаева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«29» августа 2017 г.

1. Вид, способы и формы проведения практик

Вид практики – учебная. Способы проведения практики: стационарная, выездная. Учебная практика может проводиться на кафедрах и в лабораториях факультета, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, либо на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

Форма проведения учебной практики - по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

2.1. Цели и задачи учебной практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»).

Учебная практика обучающихся на уровне ВО бакалавриата является обязательной и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. В период прохождения практик у студентов формируются практические навыки работы по направлению подготовки, умения принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, целостное представление о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

Цель учебной практики – получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранным направлением, ознакомление с производственным процессом, получение первичных умений и навыков научно-исследовательской работы.

Основными задачами учебной практики являются:

- ознакомление с функциональным составом помещений предприятия;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности;
- ознакомление с эксплуатацией механического оборудования;
- изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников;
- изучение методик определения витаминов С, β – каротина и клетчатки в плодовоовощном сырье.

Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: факторы, способствующие личностному росту, основы культуры мышления и поведения, способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих

		самоценность человеческой личности. Уметь: развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности, отстаивать свои позиции в профессиональной среде; давать нравственную оценку собственным поступкам. Владеть: навыками саморазвития, повышения своей квалификации и мастерства
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий. Уметь: анализировать полученную информацию. Владеть: методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях.
ПК-15	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать: современное состояние и перспективы развития индустрии питания; методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания. Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания, осуществлять выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания. Владеть: методами сбора и анализа информации в области развития индустрии питания.

3. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Для студентов очной формы обучения практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится во 2 учебном семестре.

Для студентов заочной формы обучения практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится в 6 учебном семестре.

Полученные в ходе учебной практики результаты могут быть использованы при подготовке рефератов и курсовых работ и проектов.

Общее учебно-методическое руководство практикой и контроль за ее прохождением осуществляет выпускающая кафедра «Технология продуктов общественного питания и химия».

Для непосредственного руководства практикой студентов назначается руководитель практики от выпускающей кафедры. Преподаватель –руководитель практики обеспечивает проведение учебной практики, включая:

- проведение инструктажа по охране труда и техники безопасности;
- проведение установочных лекций;
- ознакомление с программой практики;
- инструктаж о порядке оформления отчета по практике;
- указание сроков предоставления отчетов по практике на кафедру, время и место защиты отчетов;
- участие в научно-исследовательской работе.

4. Объем практики

Объем и продолжительность учебной практики 3 зачетные единицы (108

академических часа, 2 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание учебной практики

Содержание практики определяется целями и задачами практики.

В процессе прохождения учебной практики обучающийся знакомится с функциональным составом помещений предприятия, осваивает технологию производства полуфабрикатов различной степени готовности, знакомится с правилами эксплуатации механического оборудования, изучает правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников; изучает методики определения витаминов С, β каротина и клетчатки в плодоовощном сырье.

№ п/ п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость в часах		
			контак- тная работа	само- стояте- льная работа	всего
1.	Подготовитель- ный	Установочная лекция. Получение задания на практику.	4		4
		Инструктаж по технике безопасности	4		4
		Приобретение первичных навыков научно-исследовательской деятельности. Ознакомление со структурой отчета.	4		4
		Ознакомительная экскурсия.	2	4	6
2.	Ознакомитель- ный	Ознакомление с предприятием, его типом, функциональным составом и назначением производственных, складских, подсобных и торговых помещений, их расположением и взаимосвязью, санитарным состоянием. Ознакомление с видами перерабатываемого сырья, сроками и условиями хранения. Знакомство с ассортиментом выпускаемой продукции и условиями её реализации. Знакомство с материально-технической базой предприятия, организацией охраны труда и противопожарной защиты на предприятии, правилами внутреннего трудового распорядка. Изучение правил и инструкций по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарии, правил личной гигиены. Механическая обработка картофеля, корнеплодов, сезонных овощей и плодов. Фигурная нарезка картофеля, корнеплодов.	18	36	58

		Механическая обработка мяса. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса. Механическая кулинарная обработка птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий. Работа в лаборатории физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции.			
3.	Аналитический	Формирование базы аналитических данных	4	8	12
		Выполнение индивидуального задания. Комплексный анализ собранных данных		8	8
4.	Заключительный	Подготовка отчета по учебной практике	4	12	16
Итого			40	68	108

6. Форма отчетности по учебной практике

По окончании учебной практики обучающийся представляет на кафедру письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в приложении 1).

Работа по составлению отчета проводится студентом систематически на протяжении всего периода практики.

Письменный отчет по учебной практике состоит из частей:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть, которая состоит из двух разделов:

Раздел 1. Работа в учебно-производственном комплексе питания

Ознакомление с предприятием, его типом, его функциональным составом и назначением производственных, складских, подсобных и торговых помещений, их расположением и взаимосвязью, санитарным состоянием.

Ознакомление с видами перерабатываемого сырья, сроками и условиями хранения. Знакомство с ассортиментом выпускаемой продукции и условиями её реализации.

Знакомство с материально-технической базой предприятия, организацией охраны труда и противопожарной защиты на предприятии, правилами внутреннего трудового распорядка.

Изучение правил и инструкций по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарии, правил личной гигиены.

Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарём для механической кулинарной обработки овощей, видами поступающего сырья и оценка его качества. Овладение навыками ручной и машинной обработки картофеля, корнеплодов, доочистки и промывания овощей, освоение приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей.

Обработка консервированных овощей (солёных, сушеных,свежемороженных), подготовка их к тепловой обработке. Органолептическая оценка качества.

Освоение приёмов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов: простая (соломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная (звёздочки, шестерёнки, шарики, бочонки, спирали, стружка). Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки.

Условия хранения овощных полуфабрикатов. Проверка соответствия этих условий требованиям нормативных документов.

Ознакомление с оформлением удостоверения о качестве на продукцию.

Механическая кулинарная обработка мяса. Ознакомление с оборудованием, инвентарём, инструментами, правилами санитарии и гигиены, безопасности труда. Овладение навыками распознавания ветеринарных клейм, проверки ветеринарных свидетельств, сертификатов соответствия на сырьё.

Подготовка рабочего места, инструктаж, определение качества поступающего сырья органолептическим методом.

Подготовка туш мяса к разделке (оттаивание мороженого мяса, промывание, срезание клейм, обсушивание). Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при обработке мяса.

Овладение навыками обработки субпродуктов. Отработка навыков определения норм отходов и потерь при обработке мяса, субпродуктов.

Приготовление полуфабрикатов из мяса. Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов: крупнокусковых для варки, жарки и тушения; порционных (антрекот, ромштекс, шницель отбивной) и мелкокусковых (бефстроганов, азу, мясо для шашлыка, рагу).

Приготовление рубленой натуральной массы и полуфабрикатов из неё (бифштекс, котлеты, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб).

Овладение техникой приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Отработка приёмов порционирования, формования, панировки изделий из котлетной массы (котлет, биточков, шницелей, тефтелей, рулета, зраз).

Оценка качества приготовленных полуфабрикатов, проверка его соответствия требованиям нормативных документов.

Отработка навыков определения выхода изготовленных полуфабрикатов (работа с нормативными документами). Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

Механическая кулинарная обработка птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы. Ознакомление с видами поступающего сырья. Органолептическая оценка его качества, проверка наличия сертификата соответствия на сырьё.

Ознакомление с организацией рабочего места по обработке птицы.

Освоение приёмов механической кулинарной обработки птицы. Обработка пищевых отходов.

Ознакомление с организацией рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из птицы. Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при приготовлении полуфабрикатов из птицы.

Подготовка тушек птицы к тепловой обработке (заправка в «кармашек», в «две нитки»).

Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из птицы для тушения порционными и мелкими кусками. Приготовление котлетной массы из птицы и изделий из неё. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Ознакомление с видами поступающего сырья, оборудованием, инвентарём, организацией рабочих мест по обработке рыбы, правилами санитарии. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочем месте.

Определение доброкачественности рыбы.

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом, удаление чешуи, головы, плавников, внутренностей, промывание.

Разделка рыбы с костным скелетом разными способами: целиком с головой, непластованной кругляшами, филе с кожей и рёберными костями, филе с кожей без костей, филе без кожи и костей.

Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки разными способами.

Приготовление из рыбы котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, тефтелей, зраз, рулета.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы, котлетной массы.

Проверка соответствия показателей качества приготовленной продукции требованиям нормативных документов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

Механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий. Ознакомление с организацией рабочего места по обработке круп, бобовых, макаронных изделий. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочем месте.

Овладение приёмами обработки круп (просеивание, переборка, промывание). Определение процента потерь при переборке и просеивании.

Овладение приёмами обработки макаронных изделий (просматривание, удаление посторонних примесей, разламывание длинных изделий перед варкой).

Овладение приёмами обработки бобовых (переборка, промывание, замачивание).

Раздел 2. Работа в лаборатории физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции.

Изучение методик определения витаминов С, β – каротина и клетчатки в плодовоовощном сырье.

В **заключении** логически последовательно излагаются основные выводы, к которым пришел автор в ходе прохождения учебной практики, даются предложения по совершенствованию работы предприятия.

Выводы и предложения должны непосредственно вытекать из содержания практической части отчета. (1-2 листа).

Список литературы. В конце отчета приводится *список литературы* и нормативных материалов (оформленный в соответствии с ГОСТом);

Приложения.

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу обучающегося.

Требования к оформлению отчета

Объем отчета (без приложений) должен составлять 10-15 страниц. Работа печатается на одной стороне стандартных листов белой бумаги формата А4. Шрифт Times New Roman, если текст набирается в пакете Microsoft Word, или аналогичный при наборе текста в других системах верстки и редактирования текста. Размер 14 пт. Межстрочный интервал 1,5. Выравнивание по ширине. Отступ первой строки (абзац) – 1,25 см. Поля на странице: левое поле – 30 мм; правое поле – 15 мм; верхнее поле – 20 мм; нижнее поле – 20 мм. Отчет брошюруется в папку.

Страницы отчета с рисунками и приложениями (по необходимости) должны иметь сквозную нумерацию.

Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не проставляется. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы проставляется вверху по правому краю.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности направлена на формирование следующих компетенций:

ОК-7 Способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК-1 Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ПК-15 Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

В процессе освоения образовательной программы компетенции ОК-7, ОПК-1, ПК-15 также формируются при изучении дисциплин и прохождения других видов и типов практик.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ОК-7	Б1.Б.15 Неорганическая химия	1
	Б1.Б.9 Физика Б1.Б.12.1 Теоретическая механика Б1.Б.28 Физическая культура и спорт Б1.Б.33 Психология и педагогика Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2
	Б1.Б.3 Иностранный язык Б1.Б.8 Математика Б1.Б.12 Механика Б1.Б.17 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ДВ.2.3 Психология личности и профессиональное самоопределение Б1.В.ДВ.5.1 Микробиология Б1.В.ДВ.5.2 Биотехнологии в пищевой промышленности	3
	Б1.Б.5 Социология Б1.Б.14 Органическая химия Б1.Б.25 Физиология питания Б1.Б.23 Товароведение продовольственных товаров Б1.В.ДВ.3.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний Б1.В.ДВ.8.3 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	4
	Б1.Б.24 Детали машин и основы конструирования Б1.Б.27 Электротехника и электроника	5
	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	6
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8

ОПК-1	Б1.Б.9 Физика Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2
	Б1.Б.10 Экология Б2.П.1 Научно-исследовательская работа	4
	Б1.Б.24 Детали машин и основы конструирования Б1.В.ДВ.4.1 Пищевые и биологически активные добавки Б1.В.ДВ.4.2 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	5
	Б1.В.ОД.10 Физико-химические основы пищевых производств	6
	Б1.Б.7 Маркетинг Б1.В.ОД.11 Исследовательская работа студентов Б1.В.ОД.14 Контроль качества продукции общественного питания Б2.П.3 Преддипломная Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2
ПК-15	Б1.Б.7 Маркетинг Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется семестром изучения дисциплин и прохождения практик*

7.2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1.	ОК-7 Способностью к самоорганизации и самообразованию	Ознакомительный этап Аналитический этап Заключительный этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: устное собеседование
2.	ОПК-1 Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Ознакомительный этап Аналитический этап Заключительный этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: выполнение самостоятельной работы
3.	ПК-15 Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области потреби-тельского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Ознакомительный этап Аналитический этап Заключительный этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: выполнение самостоятельной работы

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Контроль уровней сформированности компетенций осуществляется с позиций оценивания составляющих ее частей по трехкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных

умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения практики оценивается по трехуровневой шкале:

-пороговый уровень является обязательным для всех обучающихся по завершении освоения практики;

-средний уровень характеризуется превышением минимальных характеристик сформированности компетенции по завершении проведения практики;

-высокий уровень характеризуется максимально возможной выраженностью компетенции и является важным качественным ориентиром для самосовершенствования.

Формой промежуточной аттестации по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является **зачет**.

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минималь-ный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ОК-7 (второй этап)	Знать: факторы, способствующие личностному росту, основы культуры мышления и поведения, способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самооценку человеческой личности	Не знает факторы, способствующие личностному росту, основы культуры мышления и поведения, способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самооценку человеческой личности	Частично знаком с факторами, способствующими личностному росту, основами культуры мышления и поведения, способами решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самооценку человеческой личности	Знает на достаточно хорошем уровне факторы, способствующие личностному росту, основы культуры мышления и поведения, способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самооценку человеческой личности	Знает на высоком уровне факторы, способствующие личностному росту, основы культуры мышления и поведения, способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самооценку человеческой личности
	Уметь: развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности, отстаивать свои позиции в профессиональной среде; давать	Не обладает умениями в рамках компетенции.	Частично обладает умениями в рамках компетенции.	Умеет фрагментарно развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности,	На высоком уровне умеет развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности,

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минималь-ный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	нравственную оценку собственным поступкам.			отстаивать свои позиции в профессиональной среде; давать нравственную оценку собственным поступкам.	отстаивать свои позиции в профессиональной среде; давать нравственную оценку собственным поступкам.
	Владеть навыками: саморазвития, повышения своей квалификации и мастерства	Не владеет навыками саморазвития, повышения своей квалификации и мастерства	Не в полной мере владеет навыками саморазвития, повышения своей квалификации и мастерства	Владеет навыками саморазвития, повышения своей квалификации и мастерства	Свободно владеет навыками саморазвития, повышения своей квалификации и мастерства
ОПК-1 (второй этап)	Знать: основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий.	Не знает основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий.	Частично знает основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий.	Знает на достаточно хорошем уровне основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий.	На высоком уровне знает основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий.
	Уметь: анализировать полученную информацию	Не обладает умениями в рамках компетенции.	Частично обладает умениями в рамках компетенции.	На достаточно хорошем уровне умеет анализировать полученную информацию	На высоком уровне умеет анализировать полученную информацию
	Владеть навыками: поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях	Не обладает навыками в рамках компетенции	Частично обладает навыками в рамках компетенции.	Владеет навыками поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях	Свободно владеет навыками поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях
ПК-15 (второй этап)	Знать: современное состояние и перспективы развития индустрии питания; методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания.	Не знает современное состояние и перспективы развития индустрии питания; методы поиска, выбора и использования новой	Знает в общих чертах современное состояние и перспективы развития индустрии питания; методы поиска, выбора и использования	Знает в достаточной степени современное состояние и перспективы развития индустрии питания; методы поиска, выбора	Знает современное состояние и перспективы развития индустрии питания; методы поиска, выбора и использования

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
		информации в области развития индустрии питания.	новой информации в области развития индустрии питания.	и использования новой информации в области развития индустрии питания.	новой информации в области развития индустрии питания.
	Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания, осуществлять выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания.	Не умеет определять приоритеты в сфере производства продукции питания, осуществлять выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания.	Частично обладает навыками в рамках компетенции.	На достаточно хорошем уровне умеет определять приоритеты в сфере производства продукции питания, осуществлять выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания.	Умеет определять приоритеты в сфере производства продукции питания, осуществлять выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания.
	Владеть навыками: сбора, анализа и синтеза информации в области развития индустрии питания.	Не владеет навыками сбора, анализа и синтеза информации в области развития индустрии питания.	Удовлетворительно владеет навыками сбора, анализа и синтеза информации в области развития индустрии питания.	Владеет в основном навыками сбора, анализа и синтеза информации в области развития индустрии питания.	Владеет навыками сбора, анализа и синтеза информации в области развития индустрии питания.

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения

Результаты защиты оцениваются как оценка «зачтено» или «не зачтено» заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

При промежуточной аттестации по учебной практике предлагается руководствоваться следующим:

- оценку **«зачтено»** заслуживает студент, выполнивший установленный по практике объем самостоятельных работ, овладевший всеми компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения практики; умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой; усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; а при ответах на вопросы подтверждает наличие необходимых знаний, умений и навыков не ниже экзаменационного критерия, соответствующего оценке «удовлетворительно».

- оценка **«не зачтено»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала; не в полной мере овладевший компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения практики; допустившему

принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившему установленный по дисциплине объем самостоятельных работ или при выполненных самостоятельных работах его ответы на поставленные вопросы соответствуют критерию экзаменационной оценки «неудовлетворительно».

Описание процедуры оценивания

При окончании учебной практики в университете студент обязан предоставить на кафедру отчет для проверки в последний день окончания практики. Отчет регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Руководитель практики от Университета проверяет его и пишет резюме, в котором дается оценка содержания и оформления отчета, делает запись о допуске к защите или необходимости доработки отдельных разделов.

В процессе рецензирования оценивается:

- качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования;
- содержание представленного итогового отчета о прохождении практики.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу практики, написавшие отчет.

Защита отчетов по практике проводится в установленные сроки на кафедре руководителем практики от кафедры.

Во время защиты отчета студент должен уметь объяснить, как составлен отчет, а также обосновать свои выводы и предложения.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие оценку «не зачтено» по результатам защиты практики, могут быть отчислены из университета за невыполнение обязанностей по добросовестному освоению основной профессиональной образовательной программы и выполнению учебного плана.

При наличии уважительных причин возможен перенос сроков прохождения практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП

7.4.1. Типовые контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:

Для оценивания знаний, полученных в результате прохождения практики, в процессе защиты отчета обучающимся рекомендуются задать следующие общие вопросы по программе практики:

1. Что такое технологический процесс на предприятиях общественного питания?
2. Дать определения сырья, полуфабрикатов, полуфабрикатов высокой степени готовности, блюдо, фирменное блюдо, пищевые и технические отходы, кулинарная продукция.
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, основные операции размораживание, обмывание, обсушивание, разделка туш, обвалка и жиловка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов.
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы: размораживание, опаливание, удаление голов, шеи, ног, потрошение, мытьё. Ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации.
5. Классификация способов кулинарной обработки субпродуктов.
6. Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из неё. Ассортимент.
7. Приготовление полуфабрикатов из говядины. Ассортимент, требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации.
8. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

9. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции, способы разделки.
10. Характеристика термических способов кулинарной обработки пищевых продуктов: тепловой, охлаждение, замораживание.
11. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.
12. Тепловая обработка. Значение. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика.
13. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки основным способом. Требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации.
14. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации.
15. Технологический процесс разделки туш мелкого скота. Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки, тушения. Ассортимент, требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации.
16. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, батонном, порционными кусками). Требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации.
17. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы. Ассортимент полуфабрикатов. Состав массы, нормы вложения продуктов. Требования к качеству. Режим хранения и сроки реализации.
18. Технологический процесс обработки корнеплодов. Ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству. Режим хранения и сроки реализации.
19. Особенности механической обработки дичи. Ассортимент полуфабрикатов из дичи. Режим хранения и сроки реализации.
20. Технологический процесс обработки луковых и капустных овощей. Ассортимент полуфабрикатов. Состав массы, нормы вложения продуктов. Требования к качеству. Режим хранения и сроки реализации.
21. Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом. Ассортимент полуфабрикатов. Режим хранения и сроки реализации.
22. Технологический процесс обработки плодовых, десертных овощей и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству. Режим хранения и сроки реализации.
23. Механическая кулинарная обработка и использование тушёных, консервированных, солёных и маринованных грибов.
24. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной масс из птицы. Ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству. Режим хранения и сроки реализации.
25. Изложите методики определения витаминов С, β – каротина и клетчатки в плодовоовощном сырье.

7.4.2. Перечень примерных тестов выносимых на промежуточную аттестацию по учебной практике

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Картофелечистка устанавливается: | в) в холодном цехе; |
| а) в мясо-рыбном цехе; | г) в горячем цехе. |
| б) в овощном цехе; | в) крупнокусковой; |
| 2. Азу - это полуфабрикат: | г) рубленый. |
| а) мелкокусковой; | |
| б) порционный; | |
| 3. В горячем цехе осуществляется приготовление: | |
| а) супов; | г) горячих блюд; |
| б) салатов; | д) полуфабрикатов из мяса. |

21. Перед изготовлением блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо:

- а) снять ювелирные украшения;
- б) снять часы;
- в) состричь ногти;
- г) покрыть ногти лаком;
- д) снять булавки, застегивающие спецодежду.

22. К работе в холодном, горячем, кондитерском цехах не допускаются лица:

- а) с загаром;
- б) с ожогами;
- в) со ссадинами;
- г) с родимыми пятнами;
- д) с гнойничковыми заболеваниями.

23. Нож с двумя ручками используется:

- а) для нарезки сыра и масла;
- б) для нарезки ветчины;
- в) для выемки костей.

24. Вибрационное сито служит:

- а) для взбивания крема;
- б) для переборки круп;
- в) для просеивания муки.

25. Веселка служит:

- а) для укладывания торта в коробку;
- б) для размешивания кондитерских масс;
- в) для перекладывания пирожных с листов в лотки.

26. Тарталетки служат для приготовления:

- а) тарталеток;
- б) волованов;
- в) бутербродов.

27. Не существует:

- а) вилки со сбрасывателем;
- б) вилки гастрономической;
- в) ножа шпиговального;
- г) ножа для резки яиц.

28. В инвентарь горячего цеха не входит:

- а) дуршлаг металлический;
- б) шумовка;
- в) пневматическое приспособление для дочистки картофеля;
- г) цедилка металлическая;
- д) вилка поварская;
- е) нож для потрошения рыбы.

29. Котлы предназначены:

- а) для варки;
- б) для жарки;
- в) для пассерования.

30. Для приготовления соусов, подливок и пассерования овощей используются:

- а) котел;
- б) сотейник;
- в) сковорода;
- г) дуршлаг.

31. Комплект поварских ножей включает _____ ножа.

32. Поварская вилка предназначена:

- а) для извлечения больших кусков мяса из наплитной посуды;
- б) для соединения компонентов при варке;
- в) для извлечения выпечки из форм.

33. Игла поварская предназначена для зашивания:

- а) мешков;
- б) пищевых оболочек фаршированных блюд;
- в) нашпигованных блюд.

34. Нож-струна используется:

- а) для расфасовки монолитных кусков масла;

- б) для нарезки гастрономических продуктов;
- в) для нарезания фаршированных блюд.
- 35. Шумовка служит:
 - а) для раскладки гарниров;
 - б) для снятия пены во время варки;
 - в) для перемешивания компонентов во время жарки.
- 36. Мусат используется:
 - а) для упаковки тортов в коробки;
 - б) для правки производственных ножей;
 - в) для отбивания мяса.
- 37. Для нарезки теста на ленты (квадраты), нанесения узоров на кулинарные изделия и обрезки чебуреков служат:
 - а) резцы для теста;
 - б) нож-секач;
 - в) формы кондитерские
- 38. Тяпка служит:
 - а) для отпуска полуфабрикатов;
 - б) для раскладки блинов;
 - в) для отбивания мяса.
- 39. Ложка с длинной ручкой и вытянутым носиком служит для порционирования:
 - а) сахара;
 - б) жира;
 - г) соусов.
- 40. Скребок поварской предназначен:
 - а) для зачистки от нагара противней, сковород;
 - б) для выравнивания поверхности тортов;
 - в) для удаления загрязнений производственных столов.
- 41. Сито со съемными сетками служит:
 - а) для просеивания сыпучих продуктов;
 - б) для процеживания жидких пищевых продуктов;
 - в) для промывания макаронных изделий.
- 42. В пекарском цехе не устанавливается:
 - а) тестомесительная машина;
 - б) пекарский шкаф;
 - в) весы;
 - г) универсальный привод;
 - д) СВЧ-печь.
- 43. В мясном цехе не устанавливается:
 - а) мясорубка;
 - б) сковорода;
 - в) овощерезка;
 - г) весы;
 - в) ванна моечная.
- 44. В состав горячего цеха входят следующие виды оборудования:
 - а) плита электрическая;
 - б) пароконвектомат;
 - в) производственные столы;
 - г) мясорубка;
 - д) печь хлебопекарная;
 - е) фритюрница;
 - ж) сковорода электрическая.
- 45. На линии раздачи прилавка самообслуживания устанавливается:
 - а) кассовый аппарат;
 - б) мармит;
 - в) весы напольные;
 - г) холодильная камера;
 - д) прилавок для подносов;
 - е) охлаждаемый прилавок для холодных блюд.
- 46. К выполнению кулинарных работ допускаются студенты:
 - а) прошедшие инструктаж по охране труда;
 - б) прошедшие медицинский осмотр;

- в) не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья;
 г) не имеющие задолженностей по учебе.
47. При выполнении кулинарных работ на работающего могут воздействовать следующие основные и вредные производственные факторы:
- а) порезы рук ножом;
 б) травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
 в) ожоги горячей жидкостью или паром;
 г) поражение электрическим током;
 д) ультрафиолетовое излучение.
48. Студент-практикант должен использовать следующую спецодежду:
- а) халат хлопчатобумажный;
 б) фартук;
 в) косынку;
 г) обувь на высоком каблуке;
 д) обувь без запястников;
 е) обувь на низком каблуке.
49. Протирочная машина используется:
- а) в овощном в цехе;
 б) в мясо-рыбном в цехе;
 в) в горячем в цехе.
50. К заготовочным относятся цеха:
- а) мясо-рыбный; г) горячий;
 б) овощной; д) холодный.
 в) обработки зелени;
51. Буфет на предприятиях общественного питания с самообслуживанием относят к помещениям:
- а) складским; б) производственным; в) торговым.
52. Заготовочные предприятия питания выполняют функцию:
- а) производства;
 б) реализации;
 в) организации потребления.
53. На участке приготовления горячих блюд в горячем цехе, рабочие места организуются для выполнения операции:
- а) тушения;
 б) припускания;
 в) запекания;
 г) варки;
 д) _____
54. Раздаточную линию на предприятии питания с формой обслуживания - самообслуживание относят к помещениям _____.
55. Укажите соответствие оборудования и производственного цеха, в котором оно устанавливается.
- | | |
|--------------|-----------------------------|
| Горячий | Фаршемешалка |
| Холодный | Низкотемпературный прилавок |
| Мясо-рыбный | Картофелечистка |
| Овощной | Взбивальная машина |
| Кондитерский | Пекарский шкаф |
56. На участке приготовления горячих блюд в горячем цехе устанавливают:
- а) жарочные шкафы; г) пищеварочные котлы;
 б) фритюрницы; д) _____.
 в) электрические сковороды;

- обмывание;
- дефростация мороженого мяса;
- жиловка;
- приготовление полуфабрикатов;
- обвалка;
- деление на отруба;
- обсушивание;
- зачистка поверхности и срезание клейма.

Мясо мороженое	+4 - +6 °С
Бакалейная продукция	+10 - +15 °С
Молоко, молочнокислая продукция	0 - +2 °С

- промывание; -нарезка;
- перебирание; -очиска.

69. Укажите в правильной последовательности технологическую схему обработки зелени:

- очистка; - перебирание;
- нарезка; - промывание.

70. Укажите в правильной последовательности технологическую схему обработки рыбы:

- срезание плавников;
- удаление голов;
- дефростация (оттаивание);
- потрошение;
- фиксация;
- очистка от чешуи;
- промывание;
- приготовление полуфабрикатов.

71. Расположите оборудование на линии обработки мяса по ходу технологического процесса:

- разрубочный стол;
- мясорубка;
- производственный стол для приготовления полуфабрикатов;
- производственный стол для обвалки мяса;
- ванна для мойки мяса.

72. К корнеплодам относят:

- а) морковь б) чеснок; в) кабачки; г) арбузы; д) редис; е) свекла; ж) репа; з) сельдерей;
- и) картофель;

к) петрушка.

73. К тыквенным овощам относят:

- а) кабачки; б) огурцы; в) патиссоны; г) тыква; д) дыня; е) фасоль;
- ж) ревень; з) спаржа.

74. Сроки хранения рубленых рыбных полуфабрикатов:

- а) 10 ч; в) 6 ч;
- б) 12 ч; г) 8 ч.

75. Товарные запасы нескоропортящихся продуктов не должны превышать:

- а) 12-14 дней; в) 8-10 дней;
- б) 15-16 дней; г) 20-21 дней.

76. Запасы хлеба, молока не должны превышать:

- а) 48 ч; в) 36 ч;
- б) 24 ч; г) 12 ч.

77. Для обработки яиц в кондитерском цехе устанавливают _____ ванн.

78. Температура оттаивания мяса:

- а) 4-6°C; в) 8-10°C;
- б) 1-2°C; г) 12-16°C.

79. Укажите правильную последовательность технологического процесса обработки птицы:

- приготовление полуфабрикатов;
- удаление гребешков, голов, ножек, крыльев, шеек;
- опаливание;
- натирание мукой;
- размораживание;
- обсушивание;
- потрошение;
- промывание.

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Надежность использования единообразных стандартов и критериев оценки.
2. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию – поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
5. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимся) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности в полной мере находят свое отражение в материалах, собранных и (или) подготовленных в процессе прохождения практики, решении задач практики, качестве выполнения и оформления отчета о прохождении практики, содержании доклада на его защите и ответах на вопросы.

При этом под указанными категориями понимается:

«знать» – воспроизводить и объяснять освоенный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;

«уметь» – решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;

«владеть» – решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

Для оценивания результатов обучения в виде знаний, полученных в результате прохождения практики возможно использование, таких типов контроля, как тестирование, индивидуальное собеседование, устные ответы на вопросы и т.д.

Тестовые задания могут охватывать содержание определенных разделов практики или всей программы практики. Индивидуальное собеседование, устный опрос проводятся по разработанным вопросам по отдельным разделам содержания практики.

Для оценивания результатов обучения в виде умений и владений используются практические контрольные задания, включающие одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить.

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся производится в результате исполнения ими следующих требований:

–Отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.

–В результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень, минимальный.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2010. - 407 с. - URL: <http://biblioclub.ru>
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - URL: <http://biblioclub.ru>
3. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.
4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.
5. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

Дополнительная литература:

6. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности: Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 416 с.
7. ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов. -Введ. 1994-21-10.-- Минск: Межгосударственный совет по стандартизации. Метрологии и сертификации. 2010.- 12 с.
8. Дунец, Е. Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 192 с.
9. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2011. – 416 с.
10. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания/М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный. – М.: ДеЛи, 2011. – 666 с.
11. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учеб. пособие для студентов вузов в 2-х ч. Ч.1. Продукты растительного происхождения / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н.Карасев. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 304 с.
12. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 373 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.– СПб.: Политехника, 2000. – 392 с.
14. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании/В.М. Калинина. – М.: Мастерство, 2001. – 432 с.
15. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / под ред. Л. Г. Елисеева. – М.: МЦФЭР, 2009. – 800 с.
16. Шаова, Л.Г. Методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Современные методы исследования сырья и продукции питания» для студентов направления подготовки 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]/ Л.Г. Шаова, А.С. Джабоева. – Нальчик: КБГАУ, 2014. - 117 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее сеть - «Интернет»), необходимых для освоения практики

- ЭБС «Университетская библиотека»
ООО «Директ-Медиа» Контракт № 127-04/17 от 22.05.2017 до 31.12.2017 г.-
<http://biblioclub.ru>
- ЭБС «Издательства Лань»
ООО «Издательство Лань». Договор № 514/17 от 22.05.17 г. сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2017 от 04.05.2017 сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru
Система «Антиплагиат»	www.antipolagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;
Консультат Плюс.	http://www.consultant.ru.

9.Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

9.1. При организации образовательного процесса по дисциплине применяются современные образовательные и информационные технологии:

- слайд - презентации;
- поиск информации с помощью информационных (справочных) систем, баз данных;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной - почты;
- использование ресурсов сети Интернет и др.

9.2. Лицензионное программное обеспечение

Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V9414269

Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V9414269

Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V9414269

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone

Антиплагиат лицензионный договор №71

Антиплагиат лицензионный договор №212

Антивирус Касперский лицензионное соглашение № 1E40-161004-072008-003-58

1С Университет;

9.3. Информационно-справочные системы

Консультат Плюс. [URL:http://www.consultant.ru](http://www.consultant.ru). Контракт № 304-17/078

10.Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

№ п/п	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитория №309 для проведения занятий лекционного типа в соответствии с	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная,

		перечнем аудиторного фонда	специализированная мебель
2.	Практика	Учебно-производственный комплекс питания (№111)	Пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «T thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доска аудиторная, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12Е», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая.
		Лаборатория физико-химических исследований пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции (№310)	Лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTNS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда.
	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет

11. Особенности прохождения практики студентами заочной формы обучения

Студентам, имеющим стаж практической работы по профилю подготовки, по решению кафедры на основе аттестации может быть зачтена учебная практика.

Студенты заочной формы обучения, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику, в организациях по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Для лиц, имеющих высшее образование с профилем, соответствующим получаемому образованию, и осваивающих основную профессиональную образовательную программу в сокращенные сроки, проводится перезачет части учебной практики.

Для остальных категорий студентов заочной формы обучения прохождение практики является обязательным на местах, определяемых кафедрой, и по утвержденной в Университете программе.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В. М. КОКОВА**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

В _____
(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
Направление подготовки
ФИО обучающегося
Руководитель практики:
Должность ФИО

Нальчик – 201__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О.)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела», успешно прошел учебную практику (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности).

в объеме ____ / ____ часов/з.ед. (____ недель) с « ____ » _____ 201__ года
по « ____ » _____ 201__ года в организации _____

В ходе практики обучающийся согласно рабочей программы практики освоил следующие компетенции.

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
ОК-7 Способностью к самоорганизации и самообразованию			
ОПК-1 Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий			
ПК-15 Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию			

Руководитель практики от университета

(подпись)

(Ф.И.О.)